

# Velouté panais-chou fleur et amandes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Quantité : 4 personnes

## Ingédients

- 2 panais (300g)
- 400 g de chou fleur
- 1 gousse d'ail
- 700 mL (velouté) ou 900 mL (soupe) d'eau
- 5 cl de crème d'amandes
- sel, poivre

## Préparation

Éplucher et couper les panais en morceaux.

Mettre les morceaux de légumes dans une casserole.

Ajouter l'eau.

Ajouter le sel, le poivre et l'ail pressé.

Couvrir et laisser mijoter pendant 25 min.

Ajouter la crème d'amandes.

Mixer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.

Catégorie : Pommes de terre & Légumes

Samedi 11 janvier 2020

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)